

プレミアホテル 中島公園 札幌

オータム・パーティー・プラン 2024

# Autumn PARTY PLAN

2024.9/1SUN-11/30SAT

**予約制** 4日前の12:00までに要予約

●10~60名様 ●お時間についてはご相談ください ●人数に応じた最適な会場をご用意致します

2時間  
飲み放題付

ビールやワインも  
飲み放題

「秋の厳選食材」をホテル・レストランのクオリティでお楽しみください

## ビストロ「ラ・プロヴァンス」コース

アミューズ	チーズとフルーツの秋のアミューズプレート
冷菜	秋野菜とハモンセラーノ、鮑のサラダ仕立て
温菜	秋刀魚と秋ナスの温味
魚介料理	甘鯛の鱈焼き 柿とパプリカのソース
肉料理	鹿肉のロースト パルサミコのソース
食事	サーモンとキノコの焼きリゾット、露出汁のサフランスープ
パン	道産小麦のリュスティック
パティシエ特製デザート	ショコラピスターシュ フルーツ添え、ベリーシャーベット フランボワーズソース、デミコーヒー

¥13,000

冷菜	秋野菜とパンチェッタ 貝出汁ジュレソースがけ
温菜	秋刀魚と秋ナスの温味
魚介料理	サーモンのコンフィ 香菜添え
肉料理	道産牛フィレ肉のグリル
食事	栗と生ハムの焼きリゾット、サフランのスープ
パン	道産小麦のリュスティック
パティシエ特製デザート	キャラメルポワール フルーツ添え、ピスタチオアイスクリーム フランボワーズソース、デミコーヒー

¥10,000

## レストランコラボレーション コース

「ビストロ ラ・プロヴァンス」「日本料理 和乃八窓庵」のシェフ達がそれぞれの特徴を活かした、秋の味覚を満喫できるレストランコラボレーションコースをご提供致します。

前菜	秋を彩る前菜盛り合わせ
造り	季節の刺身盛り合わせ、山葵、加減醤油
温菜	秋刀魚と秋ナスの温味
魚介料理	甘鯛の鱈焼き 柿とパプリカのソース
肉料理	鹿肉のロースト パルサミコのソース
パン	道産小麦のリュスティック
食事	秋味と茸の炊き込みご飯
パティシエ特製デザート	ショコラピスターシュ フルーツ添え、ベリーシャーベット フランボワーズソース、デミコーヒー

¥13,000

造り	季節の刺身盛り合わせ、山葵、加減醤油
温菜	秋刀魚と秋ナスの温味
魚介料理	サーモンのコンフィ 香菜添え
肉料理	道産牛フィレ肉のグリル
パン	道産小麦のリュスティック
食事	紅葉鯛ときのこ色々炊き込みご飯
パティシエ特製デザート	キャラメルポワール フルーツ添え、ピスタチオアイスクリーム フランボワーズソース、デミコーヒー

¥10,000

**オプション** お一人様 プラス ¥1,200

ホテルパティシエ特製デザートbuffet ※30名様より承ります



La  
Provence

プレミアホテル 中島公園 札幌 5F ビストロ「ラ・プロヴァンス」  
TEL.011-804-8392 (予約電話番号)

駐車料金3時間300円(以後30分ごとに300円)

※駐車スペースには限りがございますので  
駐車出来かねる場合がございます。

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。  
※仕入状況により料理内容が一部変更になる場合があります。  
※写真は全てイメージです。

STOP!! 飲酒運転 ホテルフロントにて運転代行承ります



プレミアホテル 中島公園 札幌 日本料理「和乃八窓庵」

秋のパーティープラン2024

パノラマ空間と

美食の「郷音宴」

2時間 飲み放題付

ビール、ワイン、焼酎、日本酒、ウイスキー等

予約制

〈開催期間〉9/1(日)〜11/30(土)  
3日前の12時までに要予約、10〜30名様用

秋を感じる厳選食材と  
札幌の大パノラマが  
特別なひとときを彩ります

和乃八窓庵はホテル地上97mに位置するスカイレストラン。  
札幌の大パノラマを望む最高のシチュエーションで  
大切なひとときをお過ごしください。

眺望

利用可能  
個室

全席眺望を  
おたのしみ  
いただけます



脂が乗った  
和牛サーロイン



旬を味わう  
紅葉鯛の刺身

金華豚の旨味を香ばしく焼き上げた  
ほう葉味噌焼き



〈お一人様〉10,000円

金華豚のほう葉焼コース

- 前菜 和風オードブル盛合せ
- 椀替り 具沢山の茶碗蒸し、きのこ海鮮
- 造り 本鮭、紅葉鯛、焼霜帆立貝、あしらひ一式
- 温物 鱈蒲焼更紗揚げ、秋茄子翡翠揚げ、菊花鰯掛け
- 焼物 金華豚のほう葉味噌焼き、秋の焼き野菜色々
- ご飯 一塩鯖炊き込みご飯
- 留椀 合せ味噌仕立て
- 水菓子 季節の物

〈お一人様〉13,000円

和牛サーロイン炙り焼きコース

- 前菜 和風オードブル盛合せ
- 椀替り すっぽん茶碗蒸し、焼餅、葱と生姜
- 造り 紅葉鯛、牡丹海老、本鮭、添え一式
- 温物 鱈蒲焼更紗揚げ、秋茄子翡翠揚げ、銀鮎、生姜
- 酢肴 蟹と菊花の合せ、大徳寺麩、塩胡瓜、加減酢
- 焼物 和牛サーロイン炙り焼き、秋の焼き野菜色々、果実のソース
- ご飯 秋味ときの色々炊き込みご飯
- 留椀 合せ味噌仕立て
- 水菓子 季節の物

〈ご予約・お問い合わせ〉日本料理「和乃八窓庵」

tel. 011-512-8168 [直通] [受付時間 10:00-18:00]

札幌市中央区南10条西6丁目1-21 プレミアホテル 中島公園 札幌 24階

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。※仕入状況により料理内容が一部変更になる場合があります。※写真は全てイメージです。

地下鉄駅からすぐ

地下鉄中島公園駅3番出口より、中島公園の自然を感じながら徒歩4分。食後の散歩にもちょうど良い駅までの距離感となっております。

駐車料金3時間300円(以後30分ごとに300円)

※駐車スペースには限りがございますので駐車出来かねる場合がございます。

